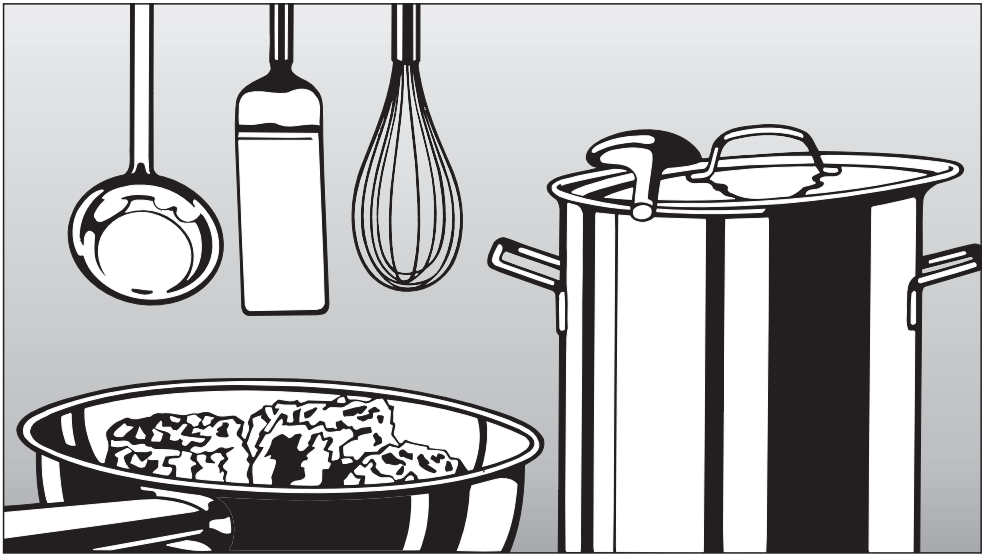
Miele

Manual de uso y manejo



Placa de Cerámica
KM 421

Para evitar accidentes y
daños a la máquina,
lea estas instrucciones
antes
de instalar o usar el aparato.

MX

M.-Nr. 05 820 070

Indice

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 3

Ayude a proteger nuestro ambiente 9
Desecho de los materiales de empaque 9
Desecho de un aparato usado 9

Guía de su parrilla 10

Antes de usar el aparato por primera vez 11
Limpieza y primer uso 11

Uso 12
Encendido y Apagado 12
Indicador de Operación / Calor Residual 12
Intensidades 13
Protección de sobrecalentamiento 14

Selección de los recipientes para cocinar 15
Cacerolas y sartenes 15

Limpieza y Cuidado 16
Limpieza de la superficie de cerámica 16

Preguntas más comunes 17

Conexión eléctrica 18

Servicio posterior a la venta 19

LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL DE USO Y MANEJO ANTES DE UTILIZAR SU PLACA.

ADVERTENCIA -

Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. El fabricante no se hace responsable por los daños o desperfectos provocados por el mal uso o usos distintos para los que fue fabricada esta parrilla.

Al hacer uso de su placa, observe las siguientes indicaciones básicas de seguridad:

Instalación

- Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra la parrilla con estricto apego al reglamento de seguridad local y nacional. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la incorrecta instalación o conexión del aparato.

- Para garantizar la seguridad eléctrica de esta placa, es importante que debe estar eficaz y continuamente conectado a tierra. Es indispensable que se cumpla con los requerimientos básicos de seguridad. Si tiene alguna duda, haga que un electricista calificado revise el sistema eléctrico del inmueble. El fabricante no puede hacerse responsable de los daños ocasionados por la falta o mala instalación del sistema de conexión a tierra.

- No utilice extensiones para conectar la placa al suministro de energía, ya que no cumplen con los requerimientos de seguridad del aparato.

- Antes de darle mantenimiento, suspenda el suministro de energía quitando el fusible, retirando la clavija de la toma de corriente o desconectando el interruptor.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

No instale la placa directamente sobre la máquina lavadora de trastos, refrigerador o congelador. El calor que despide puede dañar estos aparatos.

Si instala la placa sobre un horno, revise que el cable no esté en contacto con el horno.

No es recomendable instalar la parrilla sobre un cajón en virtud del calor que despide. Sólo debe instalarse sobre un gabinete con cajón simulado y una base de protección adicional entre el aparato y el gabinete.

Este equipo no está diseñado para uso marítimo o en instalaciones móviles, como son aviones o vehículos de recreación. Sin embargo, su instalación en este tipo de aplicaciones es posible bajo ciertas circunstancias. Por favor comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele o su distribuidor más cercano para solicitar información sobre requerimientos específicos.

Uso

No utilice su placa hasta que esté correctamente instalada.

Este aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento. Para mayor información, consulte el apartado "Protección de sobrecalentamiento".

Nunca use el aparato para calentar habitaciones. Debido a las altas temperaturas que despide la placa, podrían incendiarse los objetos que se encuentren cerca.

Protección contra daño

Evite que se le caiga algún objeto en la superficie de cerámica de la placa. Aunque el vidrio de cerámica es resistente a golpes y ralladuras, éste no es a prueba de los anteriores.

No utilice ollas o sartenes con cantos o salientes pronunciados en la placa de cerámica, ya que éstos la pudieran rallar permanentemente. Los granos de sal y arena también pueden rallarla. Asegúrese que las base de cualesquier ollas y sartenes estén limpios, sin grasa o aceite y estén secos.

Evite que el azúcar, ya sea sólida o líquida, pedazos de plástico o papel aluminio caigan en las zonas para cocinar cuando éstas están calientes. Si se dejan enfriar estos residuos sobre la superficie de cerámica, ésta podría picarse o incluso agrietarse.

Limpie los líquidos derramados lo más rápidamente posible a fin de evitar que se quemen o sea más difícil limpiarlos.

No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar la parrilla. El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un corto circuito.

Nunca coloque las ollas o sartenes calientes sobre los controles digitales, dado que el sistema electrónico que se encuentra debajo podría dañarse.

En áreas sujetas a infestación por cucarachas u otros insectos, conserve la parrilla y sus alrededores limpios todo el tiempo. Cualquier daño ocasionado por plagas no serán cubiertos por la garantía.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Evite lesiones

No toque la parrilla o la superficie alrededor durante o inmediatamente después de usarla. La parrilla puede estar caliente aún cuando tenga un color oscuro. Las zonas cercanas pueden estar lo suficientemente calientes como para ocasionar quemaduras. No la toque, o evite que la ropa o los materiales inflamables estén en contacto con la parrilla o en zonas cercanas a ésta, hasta que se haya enfriado.
Espere hasta que los indicadores de calor residual se apague.

PRECAUCION: No guarde juguetes o artículos que llamen la atención a los niños en los gabinetes que se encuentran arriba o detrás de la parrilla. Los niños que se suben a la parrilla para tratar de alcanzar estos artículos pueden lastimarse.

No debe dejar a los niños solos o sin supervisión cerca de la parrilla mientras la esté utilizando. Nunca permita que los niños se sienten o se paren en ninguna de las partes de la parrilla.

Cuando use la parrilla proteja sus manos con guantes aislantes o agarraderas. Utilice únicamente agarraderas secas y resistentes al calor. El uso de agarraderas húmedas o mojadas puede ocasionar quemaduras por vapor.
No permita que la agarradera esté en contacto con el elemento de calentamiento. No utilice toallas u otros artículos voluminosos cerca de la parrilla.

A fin de evitar quemaduras o dificultades para respirar, deje que la parrilla se enfríe antes de limpiarla. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si son aplicados en una superficie caliente.

Mantenga las ollas y sartenes fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de quemaduras!

Los mangos de ollas y sartenes deben colocarse hacia atrás de la cubierta, a fin de reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames.

Utilice el tamaño de sartén adecuado. Seleccione una batería de cocina que tenga un fondo plano lo suficientemente grande como para cubrir el elemento de calentamiento. Al usar una batería de cocina de menor tamaño expondrá una parte de la parte del elemento de calentamiento al contacto directo, lo que puede ocasionar la ignición de la ropa o que los mangos se calienten demasiado. El tamaño adecuado de la olla o el sartén también mejorará la eficiencia.

- Antes de usar sobre la parrilla una batería de vidrio, vidrio / cerámica, cerámica, barro u otro tipo de batería de cocina vidriada, verifique que puedan utilizarse sobre una superficie para cocinar.

- No caliente latas de alimentos cerradas. La presión acumulada puede ocasionar que la lata explote y cause un accidente.

- A altas temperaturas, tenga cuidado con el aceite que llegue a salpicar o los líquidos que estén hirviendo, los cuales pueden producir humo.

- Antes de retirar las ollas y sartenes, no olvide apagar los quemadores.

- No guarde artículos en la parrilla cuando no la utilice. Los artículos podrían fundirse o incendiarse debido al calor residual o si es que llega a encender la parrilla inadvertidamente.

- Nunca cubra la parrilla con un trapo.

- Nunca deje la parrilla sola cuando esté cocinando con aceite o grasa, vigile siempre. La grasa sobrecalentada puede incendiarse. Podría haber un incendio.

- No utilice agua para apagar un incendio de grasa. Sofoque cualquier incendio o flama, o utilice un extinguidor con productos químicos en polvo o tipo espuma.

- Cuando fría alimentos, cerciórese de que estén lo más secos posible, antes de colocarlo en el aceite. La humedad puede hacer que el aceite caliente salpique e incluso hierva.

- No flameé debajo de una campana. Las flamas podrían ser succionadas hacia la campana o los filtros de grasa podrían quemarse.

- No deje que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la parrilla.

- Utilice prendas adecuadas para cocina. Al cocinar, nunca utilice prendas sueltas o que cuelguen.

- No almacene materiales inflamables cerca o dentro de la parrilla.

- En caso de que exista un cajón directamente debajo de la parrilla. Sin que tenga una base de madera en medio, asegúrese de no guardar aerosoles, líquidos combustibles u otros materiales inflamables. En caso de guardar utensilios como cuchillos o cubiertos en el cajón, éstos deberán ser de un material resistente al calor.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad de su placa

En caso de cualquier daño a su placa, debe ser apagada inmediatemente y desconectarse de la corriente eléctrica "botando" manualmente el interruptor de circuito. Contactel al Departamento de servicio técnico de Miele.
No use la placa hasta que haya sido reparada. Asegurese de no conectar su placa, hasta que la reparación ha sido realizada.

No cocine en una placa rota. Cualquier grieta en la superficie de cerámica de su placa, antes de usarse, es defecto y debe tratarse como tal.
Si la parrilla se rompiera, los aditamentos que se usen de limpieza pueden penetrar en estas grietas y ocasionar un corto circuito.
No use su aparato hasta que no haya sido reparado.

Las reparaciones solo deben realizarse por técnicos especialistas para su seguridad. Las reparaciones y/o cualquier otro trabajo realizado por una persona que no es un especialista pueden ser peligrosas. Bajo ninguna circunstancia abra su placa.

Mientras su aparato esté bajo garantía, las reparaciones deberán hacerse por un técnico del servicio autorizado de Miele. De otra manera perderá su garantía.

Notas adicionales

Cuando utilice algún aparato portátil cerca de la parrilla, revise qe el cable de energía no esté en contacto con la parrilla. El material aislante del cable podría dañarse, lo que provocaría un corto circuito.

Siempre asegúrese de que los alimentos se calienten o cocinen de manera suficiente. Si tiene alguna duda, seleccione un tiempo de cocción o recalentamiento más prolongado.

Sólo use utensilios adecuados para este aparato. Las ollas y sartenes incorrectos pueden estrellarse por el repentino cambio de temperatura.

No utilice contenedores de plástico o de aluminio, ya que podrían fundirse a altas temperaturas.

No permita que los niños jueguen con, o cerca de, la parrilla.

Si alguna mascota salta sobre el aparato, puede activarse un sensor del control digital y encenderse uno de los quemadores. Mantenga las mascotas alejadas de la parrilla y active el seguro contra niños.

Antes de desechar un aparato usado, retire el cable de energía para evitar riesgos.

CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO Y REVÍSELO PERIÓDICAMENTE

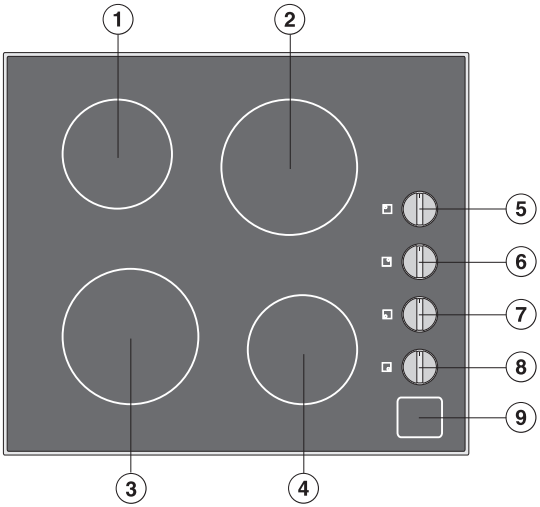
Desecho de los materiales de empaque

La caja de cartón y los materiales de empaque protegen el aparato durante su embarque y están diseñados para ser biodegradables y reciclables. Por favor, recíclelos.

Desecho de un aparato usado

Los aparatos contienen materiales que pueden ser reciclados. Favor de comunicarse con las Autoridades locales especializadas, para ver la posibilidad de reciclar estos materiales.

Guía de su parrilla



①②③④ Quemadores individuales

Perillas de control de los quemadores

⑤ izquierda posterior

⑥ derecha posterior

⑦ izquierda delantera

⑧ derecha delantera

⑨ Area con 4 luces indicadoras de operación-/ calor residual

KM 421	**izquierda posterior** ①	**derecha posterior** ②	**izquierda delantera** ③	**derecha delantera** ④
diámetro pulgadas (cm)	5 $^{3}/_{4}$" (14,5)	7" (18)	7" (18)	5 $^{3}/_{4}$" (14,5)
Watts	1 200	1 800	1 800	1 200

Limpieza y primer uso

Limpie la parrilla con un trapo húmedo y luego pásele un paño suave.

¡No utilice detergente líquido para trastos! Los detergentes para trastos pueden dejar un brillo azul permanente sobre la superficie de cerámica.

Los componentes de metal de la parrilla cuentan con un recubrimiento de protección que pueden expedir un ligero olor cuando se calienta la parrilla por primera vez.

El olor se disipará después de un breve tiempo y no indica que haya una falla en la conexión o que la parrilla esté defectuosa.

Encendido y Apagado

Operación de un quemador variable / extendido

Si un quemador tiene el símbolo ◎ cerca de la perilla de control, puede activar un círculo exterior adicional o uno de calentamiento extendido.

Para encender un quemador oprima y gire la perilla de control:

– **a la derecha** hacia la intensidad de calor deseada, encendiendo un **uno** círculo de calentamiento.

– **a la izquierda hacia** la intensidad de calor deseada **para** encender ambos círculos de calentamiento.

Si se encienden los dos círculos de calentamiento **se prende** una luz indicadora del lado izquierdo de la perilla de control.

Para ajustar la intensidad, **gire** la perilla sin presonar hacia adentro.

El quemador **se apaga** girando la perilla de control hacia la derecha o la izquierda al "0".

Operacion de un solo quemador

Un quemador sin el símbolo ◎ cerca de la perilla **e enciende** oprimiendo hacia adentro y girando la perilla hacia la derecha o a la izquierda hacia la intensidad deseada.

Para ajustar la intensidad, gire la perilla **sin** oprimir hacia adentro.

El quemador **se apaga** girando la perilla de control hacia la derecha o la izquierda al "0".

Indicador de Operación / Calor Residual

Cuando se prende un quemador, el Indicador de operación / calor residual correspondiente se encenderá.

No toque o recargue ningún objeto sensible sobre la parrilla mientras el indicador de operación / indicador de calor esté encendido.

¡Peligro de quemaduras e incendio!

Intensidades

El rango de intensidades es la misma para todos los quemadores:

	Intensidades
Derretir mantequilla, chocolate etc. Disolver gelatina	1 - 2
Calentar pequeñas cantidades de comida/líquidos Calentar alimentos pegajosos Warming sticky foods Cocer arroz	1 - 3
Calentar líquidos o comida preparada Espesar salsas, por ejemplo, tipo holandesa Hacer pudin de arroz Preparar omelettes, huevos ligeramiento fritos Cocer fruta al vapor	3 - 5
Descongelar alimentos Cocer verduras al vapor, pescado Cocer "empanadas", papas, sopas hacer caldos.	4 - 6
Hervir y cocinar continuamente grandes cantidades de comida	7
Dorar a fuego lento (sin sobrecalentar grasa) de carne, pescado, verdura, huevos fritos, etc.	8 - 9
Hacer panqués	9 - 11
Hervir grandes cantidades de agua	11 - 12
Símbolo para el quemador variable o el quemador extendido	◎

Estas intensidades de calor sirven solo como guía. Cuando cocine en ollas hondas sin tapa grandes cantidades de comida, sera necesario una mayor intensidad de calor. En el caso de cantidades más pequeñas seleccione una intensidad menor.

Protección de sobrecalentamiento

Cada quemador está equipado con un limitador de temperatura interna. Este apaga automáticamente los elementos de calor del quemador antes deque la superficie de cerámica se caliente demasiado. Una vez que la superficie de cerámica se ha enfriado hasta tener una temperatura segura, el calor volverá nuevamente en forma automática.

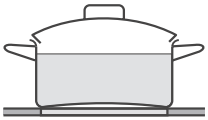
La protección contra sobrecalentamiento puede activarse de la siguiente manera:

- encendiendo un quemador sin ponerle un utensilio encima.
- calentando un utensilio vacío.
- que una utensilio no esté bien asentada sobre el quemador.
- que la olla no esté transfieirendo el calor adecuadamente.

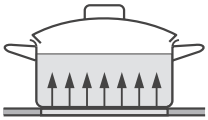
Si los elementos de calor se apagan y se prenden aún cuando se ha seleccionado la máxima intensidad de calor, entonces esto indica que se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.

Cacerolas y sartenes

– Utilice ollas y sartenes planos o con bases ligeramente cóncavas para cocinar con máxima eficiencia. La base del sartén debe quedar apoyado uniformemente sobre la superficie de cerámica cuando esté caliente. Las bases disparejas pueden prolongar los tiempos para cocinar y no cocer los alimentos uniformemente.



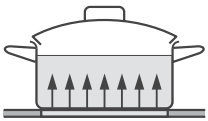
Frío



Caliente

– Para reducir pérdida de calor, asegúrese de que el tamaño de la olla y el tamaño del quemador coincidan.

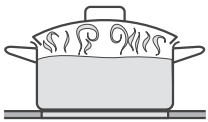
Demasiado pequeña



adecuada

– Cocinar con una tapa también puede ayudar a evitar pérdida de calor.

Sin tapar



tapado

La cocción puede completarse utilizando el calor residual de los quemadores apagando la parrilla 5 - 10 minutos antes de que se terminen de cocer los alimentos.

Nunca utilice un limpiador de vapor para limpiar este dispositivo. El vapor presurizado podría causar daño permanente a la superficie y a sus componentes.

No utilice ningún tipo de objeto puntiagudo que pueda dañar el sello entre la superficie de cerámica y la estructura general y entre la estructura y la cubierta.

Nunca utilice limpiadores abrasivos, fibras de alalmbre o limpiadores fuertes e.g. limpiadores para estufas en aerosol, removedores de polvo o manchas, ya que estos pudieran dañar la superficie de la parrilla.

No utilice detergente líquido para trastos para limpiar la parrilla. El detergente para trastos puede dejar un brillo azul permanente sobre la superficie de cerámica.

Los derrames deberán ser retirados lo más rápido posible a fin de prevenir que se quemen y sean difíciles de remover.

Apague inmediatamente la parrilla si le llega a caer **azúcar, plástico o papel aluminio** mientras la esté usando. Mientras la parrilla está caliente, utilice una rasqueta de hule para limpiar la superficie. Tenga cuidado de no quemarse. Deje que se enfríe la parrilla y límpiela con un limpiador para parrillas con placa de cerámica.

Limpieza de la superficie de cerámica

La superficie de cerámica deberá ser limpiada regularmente con un limpiador para superficies de cerámica. Siga las indicaciones del fabricante del limpiador.

Antes de limpiarla deje enfriar la parrilla. Limpie las manchas con un trapo húmedo. Las manchas difíciles de limpiar se retiran más fácilmente con una rasqueta de hule.

Aplique el limpiador para cerámica con un trapo suave para retirar los depósitos de escamas de cal o las marcas metálicas de agua.

Se puede utilizar con un aditivo especial a fin de evitar marcas de agua.

Después de limpiarla, pásele un trapo húmedo a la superficie de cerámica a fin de retirar cualquier residuo. Los residuos de los limpiadores podrían dañar la parrilla o crear gases tóxicos al calentarse. Finalmente, seque la parrilla con una franela limpia.

Todas las reparaciones deberán ser efectuadas por un técnico calificado con estricto apego a los códigos tanto nacionales como locales. Cualquier reparación o mantenimiento realizado por personal no calificado podría ser peligroso o anular la garantía.

¿Qué pasa si …

… la parrilla o las zonas para cocinar no puede encenderse?

Revise si: el seguro para niños está activado. De ser necesario, desactívelo (ver "Seguro para niños") el circuito eléctrico fundió un fusible o "botón" el interruptor de circuitos.

Si no es nada de lo anterior, entonces desconecte el aparato de la fuente principal de energía durante 1 minuto "botando" el interruptor de circuitos, o retirando el fusible.

Vuelva a conectar el aparato a la fuente principal de energía y si todavía no se calienta la parrilla, contacte a un electricista calificado o al Departamento de Servicio Técnico de Miele.

… los ciclos de calentamiento se encienden y apagan cuando uno de los quemadores está a la máxima intensidad de calor?

La protección contra el Sobrecalentamiento está activado (ver "Protección contra Sobrecalentamiento").

Conexión eléctrica

Precaución:
Todo trabajo de electricidad deberá ser realizado por un electricista calificado de conformidad con los códigos locales y nacionales.
Desconecte el aparato de la corriente, antes de ser usado. Para reducir el riesgo de un corto circuito, asegúrese de que su aparato está conectado a tierra despúes de su instalación.

Suministro de Energía: Favor de revisar la placa de identificación.

– 240 V~ 60 Hz 30 A ,

Asegurarse de que su suministro de energía coincida con la placa de identificación.

PRECAUCIÓN:
ESTE APARADO DEBE DE CONTAR CON UNA CONEXIÓN DE TIERRA

El aparato cuenta con 3 conectores;
L1 (negro),
L2 (rojo)
GND (verde).

Estos deben conectarse a una línea dedicada mediante el uso de una caja de empalme autorizada.

Para mayor información, consulte el diagrama de cableado (incluido).

Nota para el instalador:
Favor de dejar este instructivo con el usuario.

En caso de una falla que no pueda corregir usted mismo, comuníquese con:

– Su distribuidor de Miele

o

– El Departamento de Servicio Técnico de Miele

Mexico: +52 (55) 85 03 98 73
servicio@miele.com.mx

Cuando se comunique con el Departamento de Servicio Técnico, favor de mencionar el modelo y número de serie de su aparato. Estos aparecen en la Tabla de Características Técnicas.

Favor de pegar la copia de la placa de la unidad aquí.

Miele, S. A. de C. V.
(German Centre)
Av. Santa Fe 170
Local: 0-4-2
Col. Lomas de Santa Fe
C. P. 01210, México, D. F.
Servicio post venta:
Tel.: +52.55.85039873
Fax: +52.55.85039874
Correo electronico: servicio@miele.com.mx

Modificaciones con derechos reservados / 4502

M.-Nr. 05 820 070 / V00

Papel hecho con celulosa blanqueada sin cloro.